

Scheda Tecnica "CULATTA"

DESCRIZIONE.	Salume tipico, crudo e stagionato, ricavato da coscia suina.														
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.	<p>Forma esteriore: ovoidale, ricoperto da una parte dalla propria cotenna e dall'altra da sugna.</p> <p>Colore al taglio: la fetta si presenta rossa rubino in corrispondenza della parte magra della carne e bianca in corrispondenza della parte grassa marginale.</p> <p>Aroma e sapore: tipico, delicato, stagionato, dolce, non salato.</p> <p>Consistenza: compatta.</p> <p>Peso: (intero) ca 5,00 Kg. (dimezzato) ca. 2,5 Kg.</p>														
INGREDIENTI.	Carne di suino (ORIGINE ITALIA), sale.														
TIPOLOGIA.	<table border="1"><thead><tr><th>Tipologia</th><th>Pezzature (kg)</th><th>Stagionatura minima (Mesi)</th><th>Pezzi per cartone</th></tr></thead><tbody><tr><td>INTERO (su rete)</td><td>5,00 ca.</td><td>12</td><td>5</td></tr><tr><td>DIMEZZATO (sottovuoto)</td><td>2,50 ca.</td><td>12</td><td>10</td></tr></tbody></table>	Tipologia	Pezzature (kg)	Stagionatura minima (Mesi)	Pezzi per cartone	INTERO (su rete)	5,00 ca.	12	5	DIMEZZATO (sottovuoto)	2,50 ca.	12	10		
Tipologia	Pezzature (kg)	Stagionatura minima (Mesi)	Pezzi per cartone												
INTERO (su rete)	5,00 ca.	12	5												
DIMEZZATO (sottovuoto)	2,50 ca.	12	10												
CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE.	(intero) 20° C, nessuna scadenza. (dimezzato) 2-4° C, sottovuoto fino a 180 giorni dalla data di tranciatura.														
IMBALLO/CONFEZIONI.	<table border="1"><thead><tr><th>Tipologia</th><th>Imballo Primario</th><th>Imballo Secondario</th><th>Paletizzazione</th></tr></thead><tbody><tr><td>INTERO (su rete)</td><td>N.A.</td><td>Cartoni</td><td>--</td></tr><tr><td>DIMEZZATO (sottovuoto)</td><td>Buste sottovuoto</td><td>Cartoni</td><td>--</td></tr></tbody></table>	Tipologia	Imballo Primario	Imballo Secondario	Paletizzazione	INTERO (su rete)	N.A.	Cartoni	--	DIMEZZATO (sottovuoto)	Buste sottovuoto	Cartoni	--		
Tipologia	Imballo Primario	Imballo Secondario	Paletizzazione												
INTERO (su rete)	N.A.	Cartoni	--												
DIMEZZATO (sottovuoto)	Buste sottovuoto	Cartoni	--												
UTILIZZO/DESTINAZIONE DI USO.	Prodotto alimentare da consumarsi affettato previa rimozione della cotenna esteriore.														
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO.	Valore energetico Proteine Carboidrati Grassi Sale	299 Kcal; 1248 KJ 33,31 g 0,29 g di cui zuccheri 0,11 g 18,3 g di cui saturi 6,3 g 4,55 g													

Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.	SCHEDA TECNICA	All. 5 Rev.1 del 07/12/2021
	Strada Riano n°9, Località Case Schianchi - 43013Langhirano PR	Pag. 2 a 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI

DATI CHIMICO - FISICI.

DATI MICROBIOLOGICI.

Escherichia coli.	<10 UFC/g	Salmonella spp.	Assente in 25 g.
Stafilococco coag. (+).	<10 UFC/g	Listeria monocytogenes.	Assente in 25 g.

(*) Reg. CE 2073/2005 e s.m.

DICHIARAZIONI Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l.

DICHIARAZIONE CONTENUTO ALLERGENI.	DEGLI	
		Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara , che il prodotto CULATTA non contiene allergeni in conformità alla Direttive 2000/13/CE e s.m. recepite dall'ordinamento Italiano dal D. Lgs 109/92 e s. m., dal Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, dal Decreto Legislativo 27 settembre 2007, n. 178 nonché conforme alla Direttiva 2007/68/CE.
		Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Assente
		Crostacei e prodotti a base di crostacei. Assente
		Uova e prodotti a base di uovo. Assente
		Pesce e prodotti a base di pesce. Assente
		Arachidi e prodotti a base di arachidi. Assente
		Soia e prodotti a base di soia. Assente
		Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Assente
		Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di agaciù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia terniofolia</i>) e prodotti derivati. Assente
		Sedano e prodotti a base di sedano. Assente
		Senape e prodotti a base di senape. Assente
		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Assente
		Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . Assente
		Lupino e prodotti a base di lupino. Assente
		Molluschi e prodotti a base di molluschi. Assente

OGM.	Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara , in accordo alle informazioni reperite dai propri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei prodotti tradizionali d'origine animale non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1830/2003 e, non necessitano di etichettatura supplementare.
-------------	---

IMBALLO.	Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. dichiara , che gli imballi utilizzati per il confezionamento, dei prodotti tradizionali d'origine animale, sono "per uso alimentare" in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004 e s.m., al Regolamento (CE) 2023/2006 e Regolamento UE 10/2011.
-----------------	--

ORIGINE.	Italia.
-----------------	---------

PIANO AUTOCONTROLLO.	DI	Il Salumificio Nonno Eugenio 1916 S.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità alla legislazione vigente Europea (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e s.m.i.).
-----------------------------	-----------	--